

5 •

DIM SUM AU POULET ET SHIITAKÉS

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

200gr de poulet haché
1 oignon jeune émincé
1 càc de gingembre frais, rapé
3 shiitakés*
1/2 càs de sauce soja*
1 càc de mirin*
1càc de saké*
1/4 de càc d'huile de sésame*
12 feuilles de wonton*
pour accompagner : sauce soja ou
sauce aigre-douce légèrement
pimentée.

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 2 (12 pièces)

Difficulté| ★★

Temps | 1h

RECETTE

01 Mélangez les shiitakés, le poulet,
l'oignon jeune, le gingembre,, la
sauce soja, le mirin, le saké et
l'huile de sésame dans un
saladier.

02 Sur chaque feuille de pâte à
gyozas, déposez une grosse
cuillère à café de garniture en son
centre.

03 Humidifiez les bords avec un peu
d'eau puis rassemblez-les pour
former un petit chausson ondulé.
Répétez l'opération avec les
feuilles et la garniture restantes.

04 Cuisez les dim sums 10 minutes
dans un cuit-vapeur ou un panier
en bambou* avec du papier de
cuisson.

05 Servez-les avec un petit pot de
sauce soja ou de sauce aigre-douce.